I FUNGHI

TRATTATELLO POPOLARE

Compilato da CARLO RUSTICINI

SULLE TRACCE

DI Omboni, Pouchet, De Jussieu, Viviani,

DI Casabona, Liebig, Roda, ecc., ecc.

UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE

TORINO
Via Carlo Alberto, N° 33
casa Pomba

NAPOLI
Strada Nuova Monteoliveto
N° 6, piano 1°

1871

Prezzo 80 cent.

I FUNGHI

TRATTATELLO POPOLARE

COMPILATO

DA

CARLO RUSTICINI

sulle traccie di Omboni, Pouchet, De Jussieu, Viviani, Casabona, Liebig. Roda, ecc., ecc.

UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE

TORINO
Via Carlo Alberto, N° 33
Casa Pomba.

NAPOLI
Strada Nuova Monteoliveto
N° 6, piano 1°.

1871

AL TUO NOME ONORATO

O

ANTONIO CASABONA

INTITOLO QUESTO POVERO LIBRO

TU

CHE MI SEI MAESTRO ED AMICO

ACCETTA IL MODESTO DONO

IN SEGNO DI VERA ED IMPERITURA AMICIZIA

I FUNGHI

PARTE PRIMA

I.

Delle Crittogame in generale.

I funghi appartengono alla gran classe dei vegetali *crittogami*, parola greca composta delle due κριπτη (*nascoste*) e γαμια (*nozze*), cioè significante che i vegetali, appartenenti a questa grande parte del regno vegetale, son vegetali a nozze nascoste, non avendo essi nè fiore nè frutto, indispensabile il primo, come ognun sa, alle nozze, ed il secondo immediata conseguenza del primo.

Innanzi di venire addirittura a parlare dei funghi, parmi conveniente il far precedere la classificazione delle crittogame esposta sommariamente.

Le crittogame vengono classificate come segue.

Ordine 1°: *Equisetacee*. G. Unico: *Equiseto*.
Ordine 2°: *Felci* (fig. 1 a 4).
Ordine 3°: *Marsileacee*.
- G. 1°: *Marsilea*.
- G. 2°: *Pillularia*.
- G. 3°: *Salvinia*.
- G. 4°: *Azolla*.

Ordine 4°: *Licopodiacee*.
- G. 1°: *Plananto*.
- G. 2°: *Selaginelle*.
- G. 3°: *Lepidoto*.
- G. 4°: *Gimnogino*.
- G. 5°: *Diplostachio*.
- G. 6°: *Statiginandro*.

Ordine 5°: *Muschi* (fig. 5).
Ordine 6°: *Epatiche*.
Ordine 7°: *Alghe*.
Ordine 8°: *Licheni* (fig. 6),
Ordine 9°: *Funghi*.

Basti questo per dare un'idea della vastità della classe delle crittogame.

Ora veniamo ai funghi.

II.

Dei funghi in generale.

I funghi invadono ogni parte del regno della natura; essi nascono nella terra, sulle piante in vegetazione, sulle piante morte, sulle materie in fermentazione,

sui liquidi, sugli alimenti e persino su altri funghi e sugli animali anche viventi. L'aria è piena dei loro

Fig 1.

Frammento di foglia di felce colle spore
(*grandezza naturale*)

Fig. 2. Fig. 3. Fig. 4.

Fig. 2. Frammento di foglia di felce colle spore ingrandite.
Fig. 3. Capsuletta sporulifera delle felci prima della deiscenza.
Fig. 4. Capsuletta sporulifera delle felci al momento della deiscenza.

germi, e quando una sostanza organica comincia a corrompersi, questi germi vi si fissano e sviluppano.

Fig. 5.

Polytrichum commune (*Muschio*).

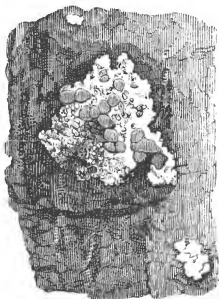
Prova ne siano le muffe che altro non sono che aggregati di funghi minutissimi.

I funghi adunque si possono definire: *piante crittogame, terrestri o parassite, prive di consistenza erbacea, di foglie e di fiori.*

III.

Volume dei funghi.

Immensamente varia il volume dei funghi, da quelli che a mala pena son visibili col microscopio si arriva a quelli smisuratamente grandi; dalle *botriti*

Fig. 6.

Parmelia acetabulum (*Lichene*).

e dalle *muffe*, vegetali microscopici, si giunge al colossale *Licoperdo* che in una notte sola giunge, al dire del Pouchet, in certe località alla grossezza d'un fanciullo.

IV.

Parti principali dei funghi.

In ogni fungo sonvi due parti, l'una che non contiene gli organi riproduttori e che costituisce quasi la totalità del fungo, l'altra che contiene gli organi di riproduzione del fungo, organi chiamati almeno con una ventina di nomi, ma che io chiamerò *seminoli* perchè parmi il termine meglio appropriato.

V.

Forma dei funghi.

La forma dei funghi è variabilissima, ora è filamentosà, come nelle botriti (fig. 7) e nelle muffe, ora globulare come nel licoperdo, ora è misferica come nel prataiuolo, ora ad imbuto, ora quasi cilindrica come in quel fungo velenosissimo, da noi fortunatamente piuttosto raro, che è la *Spugnola puzzolente*, ora irregolare come nel *Nostoc verrucosa*, ecc., ecc.

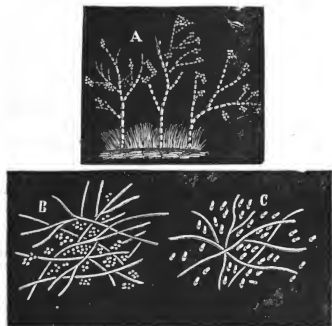
La forma dei funghi è costituita dalla parte polposa, che in molti, come nei licoperdi e nelle pezize, serve soltanto a contener i seminoli.

VI.

Quantità dei seminoli nei funghi.

I seminoli in certi funghi sono in numero indeterminato, come ad esempio nel *Licoperdo* che ordina-

riamente ne contiene circa dodici milioni, ma che alle volte, come quello esaminato da Lindley, ne conta persino quarantasette milioni.

Fig. 7.

Botriti.

VII.

Riproduzione dei funghi.

I naturalisti sono divisi in due partiti riguardo al modo di riproduzione dei funghi. Chi con Box e con Gaertner nega loro l'esistenza d'organi maschi e femmine, dicendo che si riproducono per gemme, giun-

gendo tali naturalisti a costituirne un quarto regno della natura, da collocarsi tra i vegetali e gli animali; chi con Beauvois sostiene che hanno gli organi riproduttori in due sessi come le altre piante. Io attenderò che la scienza determini tale questione senza stare nè per un partito, nè per l'altro.

VIII.

Pregiudizi sui funghi.

Anticamente i funghi erano creduti prodotti dalla putrefazione.

Le *Tremelle*, ed in ispecie il *Nostoc verrucosa*, appariscono dopo una notte umida e dopo un uragano in forma di pezzettini di gelatina tremolante. Gli alchimisti, dice Pouchet, trovando maravigliosa tale apparizione, se ne servirono nella ricerca della pietra filosofale. I contadini li attribuivano agli astri, chiamandoli taluni con un'espressione piuttosto antipoetica, *sputi della luna*.

IX.

Varietà dei funghi.

Di funghi ve ne sono di velenosi, di mangerecci, di utili alla medicina, come l'*Agarico officinale;* di utili alle industrie, come il *Poliporus igniarius* o *fungo dell'esca*, e l'*Agarico quercino*, che preparati

e posti in commercio sotto il nome d'esca servono agli usi che tutti conoscono.

Dall'Agarico quercino i tintori ricavano anche una specie di tinta che viene chiamata *agarico di quercia.*

X.

Parti dei funghi complicati.

Nei funghi complicati, come ad esempio in quasi tutti i funghi mangerecci, si distinguono quattro parti, cioè:

1° Il *gambo.*

2° Il *cappello* che, come vedremo in seguito, varia moltissimo di forma.

3° Il *velo,* che è una membrana che unisce i margini del cappello col gambo, quando il fungo è nel primo stadio della sua vita, e che in seguito staccandosi forma il *collaretto* o *anello.*

4° *Volva.* È una membrana a foggia di borsa che avviluppa in tutto o in parte il fungo. In certi funghi si riscontra, in certi no.

XI.

Seminoli.

Il cappello, o nell'interno o alla superficie, contiene i seminoli.

I seminoli sono corpi sferici tenuissimi; ed ognuno di loro consiste in una capsuletta ripiena di materia

acquosa, ed alle volte di altri seminoli che, come ognun vede, devono essere infinitamente piccoli.

I seminoli si staccano dalla pianta madre, e, trovato il luogo atto a svilupparsi, vi si fissano, e nasce il fungo. A tal uopo essi seminoli sono circondati da un umore vischioso che serve a tenerli fermi sul luogo dove debbono svilupparsi.

In alcuni funghi chiamati *Boleti perenni*, i seminoli si fissano e si sviluppano sul fungo madre, che perciò cresce bizzarramente.

Assai di frequente i seminoli si fermano nell'interno dei vegetali o su certe piante erbacee, e là si sviluppano, dando in tal modo luogo alla *ruggine*, *segala cornuta*, *golpe* ed altre malattie. Altri si fermano sulla pagina inferiore delle foglie, altri sulla corteccia, altri sulle radici, altri sul fiore, altri sul frutto, e là si sviluppano. In poche parole si può dire che v'hanno funghi dappertutto; l'aria stessa che ci circonda è piena dei loro seminoli che, trovato il luogo adatto, si sviluppano.

XII.

Prova dell'esistenza dei seminoli.

Ora, se il mio lettore si volesse accertare dell'esistenza dei seminoli senza ricorrere al microscopio, non ha che a prendere, p. es., un Prataiuolo (*agaricus campestris*), posarlo sopra uno specchio ben terso,

e, lasciandovelo qualche tempo, vedrà in seguito lo specchio appannato, e ciò per causa dei seminoli che vi sono caduti.

XIII.

Odore, Sapore, Colore.

Variabilissimi sono l'odore e il sapore nei funghi: altri hanno odore muschiato, altri odore propriamente detto *funginò*, altri odore di mandorla amara, altri di zolfo, ecc., ecc. Il sapore alle volte è scipito, alle volte acre, caustico, bruciante; ora stitico, ora acido ed ora nauseante.

Il colore nei funghi, varia assai persino sullo stesso soggetto; e difatti sonvi funghi che, rottone un pezzo, p. es. del cappello, nel luogo della rottura la polpa del fungo si mostra prima bianca, poi gialla, poi verde, turchina, rossa, violetta e finalmente nera.

XIV.

Ove nascono i funghi.

I funghi complicati non si trovano in generale che nei luoghi umidi.

XV.

I fungicoli.

Sui funghi che crescono ai piedi dei vecchi alberi, vivono certi insetti dell'ordine dei coleotteri, chia-

mati per l'appunto *fungicoli.* Questi insetti hanno antenne più lunghe della testa e del torace, palpi filiformi, corpo elittico e sono piccolisimi.

XVI.

Analisi dei funghi.

La chimica analizzò i funghi (e che cosa mai non analizzerebbe questa scienza, che potrebbesi chiamare la *filosofia della natura?*) e ne estrasse varie sostanze di cui farò un breve cenno.

Spremendo i funghi, e trattandoli prima coll'acqua, poi coll'alcool e quindi cogli alcali allungati, si ottiene una sostanza biancastra fibro-cellulare, molle, elastica ed insipida che chiamasi *fungina.*

Braconnot estrasse dalla maggior parte dei funghi l'*acido fungico,* e l'ottenne evaporando il succo dei funghi, trattandolo quindi coll'alcool, sciogliendo il residuo nell'acqua, precipitandolo poi col nitrato di piombo. Decomponendo il precipitato coll'acido solforico, si ottiene finalmente l'acido fungico.

Trattando allo stesso modo il *Boletus pseudo ignarius* si ottiene l'*acido boletico.*

È inutile dire che queste tre sostanze sono velenose.

XVII.

Classificazione dei funghi.

Onde il lettore si faccia un'idea delle tante qualità di funghi che esistono nell'universo, riporto alquanto

abbreviata una bella classificazione di questi vegetali, classificazione riferita dalla *Grande Enciclopedia Italiana,* stampata da quella solerte Società che è l'*Unione Tipografico-editrice torinese.*

Ecco la classificazione:

Ordine dei funghi.

1° Sott'ordine — **Ipossili.**

S'accostano ai *Licheni;* hanno i seminoli entro ricettacoli legnosi che s'aprono irregolarmente.

1ª **Tribù.** — *Sferiacee.* — Piccolissimi, globosi, si aprono con un foro alla sommità, ed emettono una materia mucilagginosa, che veduta al microscopio, si presenta composta di capsule clavate piene di minutissimi granelli.

2ª **Tribù.** — *Vacidiacee.* — L'intiero corpo s'apre per mezzo di denti o di valve, che mettono allo scoperto i corpicciuoli simili a quelli della prima tribù; in questa tribù però, le capsule restano attaccate alle pareti.

3ª **Tribù.** — *Citisporee.* — S'aprono mediante un foro tondo, e contengono internamente i seminoli nudi, cioè privi di capsule.

2° Sott'ordine — **Agaricoidee.**

Consistenza carnosa. Coperti in parte da una membrana che porta i seminoli ora nudi, ora rinchiusi entro cassulette.

1ª **Tribù**. — *Agaricinee*. — Funghi con membrana che porta i seminoli racchiusi entro capsule.

1ª **Sottotribù**. — *Clavarie*. — I ricettacoli dei seminoli sono in forma di cupola.

2ª **Sottotribù**. — *Agaricee*. — Funghi aventi solo due parti, cioè gambo e cappello. Quest'ultimo è formato dalla membrana portante le sporule.

3ª **Sottotribù**. — *Elvellacee*. — Funghi con membrana sporulifera nella parte superiore.

2ª **Tribù**. — *Tremellinee*. — Funghi molli, gelatinosi ed irregolari.

3ª **Tribù**. — *Clatrinee*. — Seminoli avviluppati da una sostanza mucilagginosa e rinchiusi dentro cellule, ovvero sparsi alla superficie della pianta, che nascendo sbuccia dalla volva.

3º Sott'ordine — **Licoperdacee**

Seminoli racchiusi entro un ricettacolo fibroso, formato di filamenti incrocicchiati.

1ª **Tribù**. — *Sclerotinee*. — Peridio (membrana) indeiscente, pieno di sostanza compatta e cellulosa.

2ª **Tribù**. — *Angiogastri*. — Peridio composto di uno o più peridii pieni di seminoli privi di filamenti.

3ª **Tribù**. — *Licoperdinee*. — Peridio aprentesi irregolarmente e racchiudente seminoli con filamenti.

4ª **Tribù**. — *Fuliginee*. — Peridio che si disfa poco a poco perchè si riduce in polvere composta di seminoli con pochi e rari filamenti.

4° Sott'ordine — **Mucedinee.**

Hanno aspetto di tubi più o meno allungati, semplici o ramosi, continui o divisi in più sezioni; sporule semplici, nude, sostenute da filamenti semplici e ramosi.

1ª **Tribù.** — *Isariee.* — Filamenti riuniti e saldati tra loro regolarmente e costantemente.

2ª **Tribù.** — *Bissacee.* — Seminoli sparsi alla superficie dei filamenti.

3ª **Tribù.** — *Mucedinee vere* (muffe). — Filamenti distinti, fugaci, spesso articolati, seminoli nell'ultima giuntura dei filamenti.

4ª **Tribù.** — *Mucoree.* — Filamenti rigonfi alla sommità per una vescichetta che contiene i seminoli.

5ª **Tribù.** — *Filleree.* — Nascono sulle foglie vive ed hanno filamenti semplici.

5° Sott'ordine — **Uredacee.**

Seminoli bislunghi, continui o articolati liberi o sostenuti da un pedicello semplice e cortissimo, filamenti rarissimi ed impercettibili. Funghi viventi sotto l'epidermide della corteccia delle piante vive o morte. Seminoli circondati da un ingrossamento dell'epidermide o posti sopra un disco formato dal parenchima della pianta su cui vivono.

1ª **Tribù.** — *Stilbosporinee.* — Crescono sulle piante morte. Seminoli articolati.

2ª **Tribù.**— *Battridee.* — Seminoli semplici, uniloculari, opachi, liberi o fissi, pieni di altri seminoli minutissimi che escono appena giunti a maturità.

3ª **Tribù**. — *Fusidee* — Seminoli non articolati, indeiscenti, uscenti dall'epidermide di vegetali morti.

4ª **Tribù**. — *Uredinee.* — Seminoli sviluppantisi sotto l'epidermide di vegetali viventi, per lo più erbacei, che languiscono poco a poco e muoiono quasi abbruciati.

PARTE SECONDA

DI 58 FUNGHI ITALIANI

L'illustre professore Viviani di Genova, gloria non solo italiana ma anche europea, dopo molte ricerche e viaggi scrisse un'opera (scientifica non solo ma eziandio popolare) sui funghi d'Italia. Il possessore di quest'opera la lascia languire nei suoi magazzini piuttosto che darla alla luce nuovamente, e sì che la prima edizione, stampata da Ponthenier in Genova, parmi nel 1834, è rarissima! E quest'opera, ove fosse diffusa nel popolo e segnatamente nelle campagne, farebbe un gran bene.

Ma fine alle diatribe, che colle teste dure non vo' guastarmi il sangue, e veniamo all'essenziale.

Io darò ai miei lettori un catalogo dei funghi italiani descritti dal Viviani, descrivendo sulle sue tracce i caratteri soltanto dei funghi mangerecci e sicuri. A ciò mi spinge il desiderio di far conoscere agli Italiani non solo i funghi mangiabili impunemente, ma eziandio il grande ingegno del Viviani.

Ecco ora il catalogo e le descrizioni promesse, alterando un po' l'ordine del Viviani, giacchè dispongo i funghi per generi.

Genere I.

POLIPORI

1° P. Corilino (*Polyporus corylinus*): chiamasi nelle romagne *Sfogatello del nocchio*; nasce a gruppi sui vecchi tronchi di nocciuolo, quercia o castagno; gambo lungo 2 centimetri, largo 1 centimetro, e non eccedente mai in lunghezza il diametro del cappello. Il gambo è nudo, cilindrico, incurvato, bianco, fermo. solido, liscio e dilatantesi al cappello; carne tenace e bianchissima.

Il cappello allorchè nasce è tondo ed abbraccia il gambo; in questo stadio di vita ha la superficie papillosa, che col crescer del fungo diventa liscia, e finalmente s'infossa al centro del cappello, screpolandosi a tempo secco. Il capello ha colore uniforme in tutta la sua superficie; ma questo colore varia nei diversi soggetti, essendo ora bianco di latte, ora bianco dilavato. La superficie inferiore del cappello è bucherata da pori quadrangolari a labbra intere e sottilissime. La carne, purchè sia giovane, ha sapore squisito, ed è assai tenera; invecchiando diventa alquanto coriacea.

2° P. del Barrelier (*P. Barrelieri*), chiamato in alcune località *fungo imperiale*. Nasce questo fungo a

cespugli folti e molto numerosi da un ceppo comune bianco, carnoso, angoloso, brevissimo. Questo ceppo si divide in più rami ravvicinati, che dividendosi si dilatano e vengono a sovrapporsi, ordinandosi in falde a più ordini. La falda che prima appare allo sguardo deve essere orbicolata, depressa nel mezzo e con lembi frastagliati, crenati profondamente e sinuosi. Carne fragile, tenera e bianchissima, sapore grato, e odore assai forte.

3° **P. Frondoso** (*P. frondosus*). Nomi datigli in varie località d'Italia: *Griffo, Griffone, Berbexin*. Sorge da un ceppo carnoso, angoloso e ramificato; i suoi rami si suddividono per allargarsi come un ventaglio in falde assai grandi; le ultime falde nascondono quasi le divisioni del tronco, che son di color d'ocra. Questo fungo è molto simile al *P. del Barrelier*, ne differenzia in ciò, che ha le ramificazioni assai più brevi. Nasce sui ceppi di castano, quercia ecc. Sapore e odore come il precedente.

4° **P. Svelto** (*Pagilis*). Fungo sospetto.

Genere II.

AGARICI

5° **A. Dorato** (*Agaricus aureus*). Fungo velenoso conosciuto in tutta Italia.

6° **A. Prugnolo** (*A. pruneolus*). — Assai comune in Toscana ove è chiamato: *Prognuolo, Cromato, Cal-*

catrepola, *Mugnaino*, *Prugnuolo.* Sbuccia da una sostanza bianca, simile a maglia, e nasce, ora solo, ora a cespugli, in numero non maggiore di quattro. Questi funghi sono alle volte tanto ravvicinati pei gambi, da sembrare un fungo solo a più cappelli. — Gambo alto da cent. 2 $^1/_2$ a 3, e largo da 13 a 14 mill.; ora diritto, ora curvo; sempre cilindrico, e allargantesi alla sommità; nudo, fibroso-compatto, rigido, bianco-niveo anche nell'interno. — Cappello ora tortuoso, ora stretto, ora eccentrico, ma in generale emisferico; coll'andar del tempo si deprime al centro, i suoi margini si piegano; superficie liscia, asciutta, cenerognolo-slavata. — Carne bianchissima, tenera e fragile. — Lamine strette in principio, acuminate alle estremità; poi s'allargano, e di bianco-pallide divengono ocraceo-incarnate. — Odore di farina fresca; sapore assai grato.

7° **A. Pruneolus albellus.** — Varietà del precedente; nasce di primavera a torme; cappello colore d'Isabella; chiamasi in Liguria *Massengo*; sapore squisito.

8° **A. Cariophyllatus.** — Comune nei dintorni di Firenze ove chiamasi: *Turchinetto, Cappelloncino;* colore livido azzurrognolo; odore aromatico; cappello sproporzionatamente grande rispetto al gambo; sapore squisito.

9. **A. Infundibuliformis.** — Nasce in Toscana e nel Pavese. — Chiamasi comunemente *Imbuto*; fungo sospetto.

10. **A. Piopparello.** — Comunemente chiamato:

Pioppino, *Piopparello*; nasce a cespugli dalle radici dei pioppi. — Gambo assottigliato ove si congiunge agli altri; lungo da 11 a 15 cent. e largo da 1 a 1 $^1/_2$; liscio, elastico, consistente, bianco come la sua carne che è fibrosa all'esterno e rilasciata verso l'asse, principalmente nei vecchi. Nella prima età il gambo ha un anello (sotto il margine del cappello), che si va in seguito dilatando, e infine ricade sul gambo. Cappello dapprima quasi sferico e rugoso, poi convesso ed infossato nel centro. A tale stadio passa di poco in diametro la metà della lunghezza del gambo; dapprima il cappello è baio-bruno, poi baio-bruno-chiaro, poi tinto leggermente d'ocra sporca allorchè la pelle si stacca a larghe falde. — Carne tenera, bianca. — Lamine colore cervo-slavato, acute alle estremità; quando il fungo è giovane sono attaccate al gambo. — Odore debole; sapore gratissimo.

11. A. **Cornucopiæ.** — Chiamasi comunemente *orecchione*. — Nasce a cespugli di 1 a 30 aderenti alla base. — Gambo nudo, fibrilloso, bianco, variabilissimo in lunghezza, non sorpassa mai il diametro del cappello. — Cappello irregolare, variabile, ora eccentrico, ora laterale; convesso nei giovani: poi s'infossa mantenendo sempre i margini ripiegati e la superficie liscia. — Carne bianca, tenera. — Margine sottile, spaccantesi nel senso delle lamine (che sono biancopallide ed attaccate al gambo) quando il fungo è vecchio. — Sapore e odore grati.

12. A. **Procerus** (*Bubbola maggiore*), in Liguria chiamato *madonin-na*. — Gambo rigonfiato a mo' di

bulbo alla base, cui restano uniti i pezzi d'involucro della prima età del fungo; poi si assottiglia verso il centro del cappello, giungendo talvolta a 40 cent. di altezza con diametro di 1 $^1/_2$ a 2; la sua lunghezza equivale quasi sempre al doppio diametro del cappello. — Gambo coperto di squame bruno-rossastre, disposte a zone separate da interstizii bianchi; rigido, tenace, fibroso, rilasciato all'asse. Quando il fungo è cresciuto il gambo si adorna d'un anello che non è altro che la membrana che avvolgeva il cappello.

Il cappello nella prima età è tondo, poi diventa campanulato, finalmente si spiana. Al centro è biancheggiante, e, come il gambo, è coperto di squame fuligginose disposte a zone circolari; è di colore fuligginoso. — Lamine assai larghe e bianche, sfumate di ocraceo-carnicino, colore che si fa più intenso coll'invecchiare del fungo.

13. **A. Albescens.** — Chiamasi comunemente *Cardarella;* è sospetto.

14. **A. Volvaceus.** — Chiamasi comunemente *A. Pissidato*, ed è sospetto.

15. **A. Coffeæ.** — Nasce dal deposito del caffè torrefatto. È sospetto.

16. **A. Venustus** (*A. Venustus*). — Si trova a torme; sbuccia da una volva biancastra che si spacca in tre o quattro parti che rimangon ritte sorreggendo il fungo quasi come una coppa. — Gambo cilindrico, alto da 1 a 3 cent., liscio, bianco, composto di fibre floscie. — Cappello prima sferico a margini ripiegati, poi protuberante nel mezzo; è di color bianco-lucido

sfumante leggermente in fuligginoso al centro quando invecchia. — Lamine rosee, nel senso delle quali ben presto si fende il cappello. — Odor grato quanto insipido il sapore.

17. **A. Prominens** o **A. Porrigens** (*A. Capezzolato*). — Simile, fuorchè nelle dimensioni, all'*A. Procerus*, di cui ha comuni proprietà, gusto ed odore.

18. **A. Deliciosus** (*A. Delizioso*). — Nasce nei pineti d'Italia, frequentemente solitario. — Gambo non più lungo di 4 cent. e non più grosso di 1 $^1/_2$; bianco, liscio, sfumante in rossiccio alla superficie, con carne bianca; si sfalda nel cappello. — Cappello incavato e convesso nei lembi alla prima età, ed in alcuni soggetti ora eccentrico, ora laterale. Rompendone il gambo o il cappello ne geme un umore color di zafferano. — Lamine color d'arancio, spesse, aderenti al gambo ove questo si sfalda nel cappello. Se è pigiato divien verde. È assai ricercato.

19. **A. Urceolatus** (*A. Orciuolato*). — Sospetto.

20. **A. Phalloides.** — Comune in Liguria; è velenoso.

21. **A. Sertatus.** — Trovasi in Liguria; è velenoso.

22. **A. Coalescens** (*A. a cespugli*), frequente in Liguria e velenoso.

23. **A. Eburneus.** — Chiamasi in Liguria *abbaie.* — Nasce ora solitario, ora a torme. Assai di rado trovasi cespitoso, e quando lo è, trovasi in numero da 2 a 4, attaccati alla base e confluenti pei cappelli.

Il gambo (lungo da 7 a 10 cent. e largo da 1 a 2 $^1/_2$)

supera per lo più il diametro del cappello; ora è cilindrico, ora rigonfiato alla base, ove termina assai sottile; in alto si confonde col cappello, che dapprima è emisferico, poi appianato, poi infossato, coi lembi sempre convessi. — Il cappello è bianco d'avorio, invecchiando, al centro si fa colore di crosta di pane. Se l'aria è umida, è glutinoso, se l'aria è secca è lustro come la pelle di guanto. — Ha carne bianchissima, tenera, insipida se cruda, assai grata se cotta. — Le lamine si ramificano come una maglia.

24. **A. Effocatellus** (*A. Fogatello*). — Nasce nelle carbonaie; è sospetto.

25. **A. Sementino.** — Chiamasi in Liguria *Sementin*. — Gambo (lungo da 7 a 9 centimetri largo da 1 a 2) nudo, più o meno compresso, ottuso e tondeggiante al basso. Cappello convesso, depresso frequentemente anche negli individui giovani, ombelicato, coi lembi ripiegati, alle volte irregolare per la vicinanza d'altri individui, con superficie liscia, sericea, nocciuola-slavata. Carne stretta, bianca, fragile, sottile al margine. Lamine attaccate al gambo e dello stesso colore, ma un po' più chiaro, del cappello.

26. **A. Mastoideus.** — Sospetto.

27. **A. Cinerascens** (*A. Cenerognolo*). — Chiamasi comunemente *gangello*. — Di rado è solitario, spesso a cespugli da 3 a 10. Gambo prima fusiforme poi cilindrico alquanto incurvato, lungo da 7 a 10 centimetri, largo da 1 $^1/_2$ a 2, nudo, rigido, elastico, prima bianco poi cinerognolo sfumato, ornato di squame aderenti in alto a zone circolari, che spesso scompaiono,

rilasciato all'asse. Il cappello prima è emisferico e piccolissimo rispetto al gambo, poi lo abbraccia e in ultimo si assottiglia, si ricurva e si fa convesso ai lembi; ha superficie secca e liscia con finissime squame, al centro è biancheggiante con isfumatura cinerina. Lamine bianco-pallide. Carne bianchissima, tenera, asciutta e gustosa; odore debole.

28. **A. Zizyphinus** (*A. color di giuggiola*). — Fungo incerto.

29. **A. Pruinosus** (*A. Rugiadoso*). — È sospetto.

30. **A. Rubescens** (*A. Rosseggiante*). — Sospetto.

31. **A. Oreades** (*A. Color d'Isabella*). — Si trova comunemente aggregato o cespitoso. Gambo diritto, cilindrico, lungo persino 10 centimetri e largo da 4 a 5, fortemente attaccato al suolo e alle radici delle piante per mezzo di fibre cotonose; supera sempre in lunghezza il doppio diametro del cappello. La superficie del gambo è bianca, papillosa, composta di fibre secondo le quali invecchiando si spacca e si torce. Cappello prima ovato-conico, poi emisferico e finalmente spianato, sporgendo però sempre alquanto nel mezzo; mantiene in ogni tempo una superficie secca e liscia, color nocciuola-slavato. Carne bianca e soda. Lamine rare, bianco-pallide. Invecchiando, eccetto la superficie superiore del cappello, diviene color d'ocra sfumato. Buon odore e buon sapore.

32. **A. Micaceus** (*A. Micaceo*). — Incerto.

33. **A. Pantherinus** (*A. Pantera*). — Liguria, *Tignosa;* Monferrato, *Tignous.* Velenosissimo.

34. **A. Tumescens** (*A. Rigonfio*). — Velenosissimo.

35. **A. Muscarius.** — Velenosissimo.

36. **A. Caesareus.** — Toscana e Romagne, *Uovolo, Fungo cocco*; Liguria, *Boei, Fonso rosso*; Monferrato, *Cocon-na, Bourei*. È il fungo più stimato dai cultori della gastronomia. Trovasi solitario e a torme. Nasce in forma d'uovo con volva bianca, carnosa a superficie uguale. La volva poi si screpola sul cappello, ed allungandosi il gambo, vi resta unita sostenendolo a guisa di coppa, Gambo dapprima ricoperto d'una sostanza cotonosa, che poi si trasforma in fiocchi che restano uniti al gambo. Il cappello crescendo squarcia la membrana che ricopre le lamine, facendola trasformare in un anello che resta unito al gambo. Gambo lungo da 5 a 14 centimetri, largo da 1 a 3, cilindrico alla metà, dilatato alla base ove spesso è tondeggiante e talvolta appuntato, perfettamente liscio, giallo-cenerino prima, poi carnicino, assai fragile, carne bianca e cotonosa all'asse. Cappello prima sferoidale, poi spianato, rosso-cinabro sfumato d'aranciato con mille gradazioni. Lamine gialle. Odor debole. Sapore gratissimo.

37. **A. Albo-brunneus.** — Sospetto.

38. **A. Nebularis** (*A. Sfumato*). Ora solitario, ora a cespugli di 2 a 4. Gambo prima ovato, poi cilindrico alla cima, lungo da 5 a 7 centim., largo da 2 a 2 $^{1}/_{2}$, ritto o appena ricurvo, bianco, sfumante in cenerognolo al basso, carne bianca prima, continua poi, cavernosa all'asse. Cappello prima conico-ottuso, poi appianato, poi infossato al centro, a margini convessi o ripiegati; alle volte tortuoso per la vicinanza d'altri funghi, levigato, bianco-d'avorio, poi cenerognolo.

Lam.ne e bianco-pallide e sottili. Odor di farina fresca. Sapore insipido.

39. **A. Ovoideus** (*Farinaccio*). — Quasi sempre solo. Si sviluppa come il fungo rosso, liscio, viscoso all'umido, bianco-morzato. Volva color d'ocra bruna. Mangiabile.

40. **A. Caligatus** (*A. Calzato*). — Sospetto.

41. **A. Foetens** (*A. Puzzolente*). — Velenoso.

42. **A. Ostreatus**. (*A. Ostrica, Cerone, Cardela, Cerona*). — Cespitoso e variabile nella forma. Gambo bianco-livido, liscio, fibroso e tenace. Cappello umido, cenerognolo scuro, o marrone, o ocrato, o violetto chiaro. Lamine interrotte a più riprese. Odor forte, Sapore dolciastro. Indigestissimo.

43. **A. Campestris** (fig. 8).— Toscana, *Prataiuolo; Monferrato, Plarô;* Liguria, *Preloeu*.— Squisitissimo. Ora solo, ora a torme, ora cespitoso. Nasce in forma d'uovo. Gambo cilindrico, bulboso, ottuso alla base, liscio, cosparso alla cima di fiocchetti bianchi, bianco, la sua carne all'aria divien carnicina, anello a zone circolari fioccose. Cappello prima globoso, crescendo tiene a lungo i margini ripiegati, indi si fa convesso e finalmente piano. Superficie asciutta, sericea, screpolata, sporgente al margine in una membrana. È di color bianco variabile. Lamine spesse di colore tra il carnicino e il porporino, invecchiando divengono nere.

44. **A. Exsertus** (*A. Proteso*), — Nasce in forma d'uovo. Il suo carattere principale è lo svilupparsi più del gambo che non del cappello, il quale è globoso, stretto e addossato al gambo. Il gambo arriva sino a

11 centim. di lunghezza su 1 di larghezza. Quando il cappello si è sviluppato del tutto è ricurvo, sottile alla base, cilindrico, liscio, e quasi splendente, vuoto all'asse ed orlato d'un anello che presto cade. Il cappello dapprima è sferoidale, poi conico-ottuso a base ampia e lembi ripiegati, fioccosi e frangiati, dei quali,

Fig. 8.

Agaricus campestris.

tosto che sia diventato piano, si spoglia. Superficie liscia, di color bianco, sfumato leggermente di ocraceo. Verso il centro è ornato di squame di questo colore, e a tempo secco si screpola. Carne alta il doppio delle lamine, tenera e bianca. Lamine d'un violetto sbiadito passante al porporino sfumato d'ocra, con margini

prima cinerini, poi neri. Uguale per le qualità all'*A. Campestris.*

45. **A. Pudicus.** — È una specie affatto innocua; ma raramente mangiata pel suo sapore scipito al massimo grado.

46. **A. Fascicularis.** — Sospetto.

47. **A. Collinitus** (*A. Spalmato*). — Sospetto.

48. **A. Subdolus.** — Sospetto.

49. **A. Excoriatus** (*A. Scorticato*). — Nasce ora solitario ora a torme in forma di due globetti sovrapposti. Il gambo arriva in lunghezza anche a più di 10 centimetri sopra un diametro che in media è di 12 millimetri; è bianco, leggermente ocrato verso la base, è fermo, elastico, vuoto all'asse, e anulato. Cappello prima globoso, poi sporgente al centro, poi emisferico a lembi convessi, e sorpassante di poco in diametro la metà della lunghezza del gambo; superficie liscia, prima unita, poi screpolata quando se ne stacca l'epidermide. Carne tenera, fibrosa e cadente in fine peluria. Lamine prima bianche, poi carnicino-slavate. È grato d'odore e di sapore.

50. **A. Dehiscens** (*A. Screpolato*). — Sospetto.

51. **A. Olearius** (*A. dell'olivo*). — Nasce appiè degli olivi. È velenosissimo.

52. **A. Melleus.** — Chiamasi comunemente *Fungo del salcio*, *Faniglia bianca leonata.* — Nasce a cespugli foltissimi dalle radici o cespi di vecchi alberi come salci, gelsi, olmi, ecc. Gli individui sono molto ravvicinati alla parte inferiore del gambo. — Il gambo si sfalda nel cappello, è quasi cilindrico, ed è lungo

da 12 a 20 cent. sopra un diametro di 16 a 20 mill.; generalmente è lungo più di tre volte il diametro del cappello; ha superficie splendente e sericea, solcata alla base, sparsa di fiocchetti bianchi che poi cadono. Colore dall'ocraceo sporco all'ocraceo carnicino o rossastro; imbruna coll'età, cominciando dalla base, che divien nera, e alle volte, arrivando fino all'anello, con una lieve sfumatura di giallo; è fermo, solido, a fibre bianche tenaci e fitte. — Il cappello dapprima è globoso, poi ovato, poi emisferico, con una protuberanza al mezzo e con margini spesso rugosi nella prima età; indi si spiana, s'incurva ai lembi, si spacca e diventa solcato. La sua superficie in alcuni è levigata e sparsa al centro di tubercoletti e fibruzze nereggianti che poi scompaiono; è di colore ora bruno-castagno, ora giallo ocraceo, ora giallo di mele, ora pagliarino-chiaro e, coll'età, al centro è bruno-rossastro. — Lamine prima bianche, poi piene di macchie ocraceo-carnicine. — Carne molle e spugnosa. — Sapore mediocre.

53. **A. Niveo-lutescens** (*A. Bianco-giallognolo*) ?

Genere III.

BOLETI

54. **Boletus edulis.** — Nomi comuni: *Porcino, Ceppatello, Fungoferré, Pressanella, Anviriô, Funso neigro.* — Nasce quasi sempre solitario. — Il gambo

per lo più è ovato e ventricoso, tondeggiante alla base; in tal caso, in lunghezza è minore del diametro del cappello; alle volte è cilindrico, più o meno incurvato, e in tal caso supera il diametro del cappello. La superficie del gambo è segnata di solchi longitudinali e costata irregolarmente; varia di colore, ma per lo più è ocraceo-slavata, sfumata di giallo in alto; invecchiando diventa color d'ocra acceso; in alcuni individui ha striscie oscure conformate in alto a maglia. È compatto, solido, elastico; ha carne fragile, rilasciata alquanto all'asse, bianchissima come quella del cappello. — Il cappello dapprima emisferico, poi si dilata, ma sempre resta convesso e a lembi irregolari o flessuosi e mai ripiegati. Superficie liscia e morbida, ondeggiante nei vecchi; colore ora bruno, più o meno carico, ora baio che dà nell'ocraceo acceso, ora bianco sporco. A tempo secco screpola irregolarmente. — Ha carne bianca e tenera; pori prima bianchi, poi gialli, poi verdi. — Odore gratissimo, massime nei vecchi. — Sapore squisito.

55. **B. Subtomentosus** (*B. Polveroso*). Sospetto.

56. **B. Luridus.** Velenoso.

GENERE IV.

IDNI

57. **Hydnum repandum.** (*Idno sfoggiato o stercherino*). — Nasce raramente a cespugli. Per lo più

si trova a torme disposte a lunghe file o a zone circolari. — Il gambo è più o meno ricurvo, ora grosso, ora sottile. La base in alcuni individui ha radici. Il gambo in alto si allarga nel cappello, ha la superficie liscia, color d'ocraceo carnicino; carne dello stesso colore. Il cappello dapprima è in forma di bottoncino che si stringe nel gambo, poi si spiana, e spesso si infossa. Ora ha lembi rialzati, ondeggianti, ora divisi a lobi, ed ora stranamente contorti. Ha superficie unita, fibrillosa alla lente; a tempo asciutto si screpola verso il centro e si sfalda a squame color d'ocra slavato assai che dà in carnicino. Alle volte nella prima età è bianco affatto, ora fulvo-rossiccio; al disotto è coperto d'aculei. È di difficile digestione.

Genere V.

CANTARELLI

58. **Cantharellus cibarius.** — Nome comune: *gallinaccio.* — Nasce a torme. Di rado è cespitoso; quando lo è, lo è in numero di 3 o 4. — Il gambo al suo nascere è un cono ottuso, poi s'ingrossa alla cima in forma di bottoncino; sviluppato del tutto, è diritto, cilindrico, spesso ottuso e talvolta ricurvo alla base; la sua lunghezza supera di poco il diametro del cappello; la superficie del gambo prima è bianca, poi giallo-ranciata; ha carne compatta, fragile, bianchissima ed a fibre fitte; invecchiando diviene floscia. Cappello a

contorni irregolari nei riuniti; lembi più o meno sfoggiati. Dapprima è convesso, poi s'infossa, ha lembi ora ritti, ora rivoltati, ora ad imbuto; è di colore di tuorlo d'uovo, che spesso, principalmente al centro, dà nel ranciato; in altri è colore tuorlo d'uovo slavato e biancheggiante. Superficie liscia; carne bianca e fragile; al disotto è tutto pieno di coste assai rilevate, che si biforcano e comunicano per mezzo di canaletti. — Odore fragrantissimo ed ottimo sapore.

PARTE TERZA

I.

Precauzioni igieniche pei funghi.

Non si mangino i funghi smisuratamente grossi, e nemmeno quelli arrivati ad un alto grado di maturità, perchè vicinissimi alla putrefazione.

Dopo mangiati dei funghi, di qualunque qualità e in qualunque modo cotti, si beva un bicchiere di vin monferrato genuino, forte e stomatico, ovvero un bicchierino di kirschwasser, o di mastica di Scio, o di Cognac onde aiutarne la digestione. Se però si volesse seguire un mio consiglio, direi: *non si mangino funghi.*

Prima di cuocerli si lavino bene, si rimondino, e si facciano bollire nell'acqua.

Si ritengano come sospetti i funghi la cui volva è incompleta, quelli che hanno lamine solitarie oppure interrotte, oppure ramificate, quelli che stillano un umore vischioso, o lattiginoso. quelli che toccandone un pezzetto crudo colla lingua vi lasciano un gusto acre, vischioso acido, quelli che son macchiati, quelli che

rotti mutano di colore, e quelli che tingono in rosso la carta azzurra.

Il fungo più sano e digeribile si è il rosso; ma ad ogni modo lo si deve usare parcamente.

Saggia oltremodo è la precauzione che presero alcune città durante l'ultima invasione del *cholera morbus*. Desse, e prima fra tutte Genova (la quale, benchè tardi come lumaca a far molte cose necessarie, pure ne fa qualcuna subito e bene), proibirono l'importazione dei funghi; ma tanta v' è ad esempio la leccornia dei miei *buoni* popolani genovesi, che uscivano di città per andarsene a fare scorpacciate di funghi nei paesi circonvicini, augurando ogni sorta di graziosissimi *accidenti* a profusione ed a vere filastrocche ai *padri della patria*, che li costringevano ad uscir di città per mangiar funghi. Molti ebbero a pentirsene, perchè ritornati a casa loro ben impinzati di funghi, furono presi da terribili coliche che poi si tramutaronsi in cholera. E poi si gridava che era il comune che aveva interesse a spargere il cholera sotto forma di moscerini avvelenati, e di rospi, e più d'uno fu creduto un untore del secolo XIX, e perciò dalla furia plebea toccò di sonore busse.

Oh ignoranza!

Il professore Briganti di Napoli propose nel 1864, che per evitare l'introduzione di funghi velenosi nelle città, si ponesse ad ogni ufficio daziario un medico che visitasse quanti funghi s'introducessero. Io fo plauso a questa proposta, nonostante sia stata dichiarata inutile da molti e molti che la impugnarono con futili

argomenti. Ci pensino seriamente le città, perchè è in esse che s'introducono funghi velenosi in maggior copia che non nei villaggi, è in esse che se ne mangiano di più, perchè non si conoscono come nei villaggi.

Ma questa mia sarà al certo una delle tante prediche che si fanno in giornata al deserto.

II.

Avvelenamento coi funghi.

La forma sotto cui questo avvelenamento sulle prime si manifesta è la colica, vale a dire nausea, vomito, deiezioni alvine, convulsioni, sete inestinguibile, freddo e caldo alternante, sudor freddo, deliquii, dolor di ventre e d'epigastrio, polso duro, appena sensibile; ma frequente.

Se non si prestano i dovuti soccorsi, sembra che dopo un certo tempo l'ammalato stia meglio, e diffatto ricupera perfettamente i sensi, quella naturale lucidità di mente ch'avea prima ; ma tutto ciò dura un istante ; l'ammalato muore.

Si sezionarono i cadaveri di molti avvelenati coi funghi, e i segni caratteristici principali che si rinvennero nel loro corpo, sono : un'affluenza straordinaria di sangue nero ai polmoni, e tracce di cancrena negli intestini.

Quando uno presenta i sintomi d'essere avvelenato dai funghi, si chiami il medico; se l'ammalato emette qualche cosa, lo si conservi per mostrarlo al medico,

si procuri che il paziente vomiti, usando i mezzi comuni; se prova dolor di ventre lo si purghi fortemente, e si adempiscano scrupolosamente le prescrizioni del medico.

III.

Riproduzione e coltura artificiale del fungo prataiuolo.

Due son le fonti a cui attinsi a larga mano per dare un cenno della coltura del prataiuolo; la prima è un articolo dell'egregio Giuseppe Roda, pubblicato nell'annata 1868 dell'*Orticoltore Ligure*, ottimo giornale, in cui m'onoro di collaborare, che si pubblica in Genova ogni quindicina (L. 7 annue) sotto la direzione del professore Antonio Casabona; la seconda è un opuscolo del sullodato Casabona. *Sulla coltivazione artificiale dei funghi* (c. 60). La lettura di questa operetta unitamente a quella dei *Caratteri della maggior parte dei funghi* (c. 80) è da me raccomandata ai lettori che bramassero istruirsi sempre più nello studio dei funghi.

Ora entriamo in materia.

Difficilissimo è l'ottenere il seme dei funghi, perchè microscopico; ma però si giunse ad ottenere il così detto bianco di fungo, specie di terra, ridotta in forma di mattone, che contiene i seminoli, reperibile negli stabilimenti agricoli di Germania, Francia ed Inghilterra. Coltivando come dirassi in seguito questo bianco di fungo si otterranno di magnifici prataiuoli.

Anzi tutto è necessaria la costruzione d'una fungaia. Nei mesi caldi la si fa ad aria libera, in un luogo ombreggiato, o, meglio ancora presso un muro a tramontana. Si rechi colà letame cavallino da un mese uscito di stalla, se ne formi un cumulo largo m, 1,50, alto 1, e lungo a piacere; nell'acconciare il letame si tolgano le materie indecomponibili. Finito il cumulo, lo si comprima fortemente pigiandolo; indi lo si innaffi abbondantemente con liquido di stalla. Dopo 8 o 10 giorni si disfa il cumulo, e lo si rifà un po' lungi dal luogo di prima, e dallo stesso modo, ponendo al centro la parte che prima era all'infuori. Otto giorni dopo con questo letame si fanno piccoli cumuli a dorso di mulo lunghi, larghi e alti 60 o 70 centimetri e lungi uno dall'altro 50 centimetri, evitando i siti ove l'acqua stagna. Giunti che siano questi cumuli ad una temperatura tra i 18 e i 22 gradi Reaumur, sulle loro faccie si fanno buchi distanti uno dall'altro 30 centimetri, ed in ognuno di essi si pone una fetta di bianco di fungo larga 3 o 4 centimetri lunga 8 o 10 e si coprono i buchi col letame sollevato.

Dopo 10 o 12 giorni si guardi se sotto alla copertura ove si erano fatti i buchi appariscono filamenti bianchi, se così è, si scopre il letto, si innaffia il cumulo coll'annaffiatoio a pigna, e si getta sul letto uno strato leggero di una terra composta di metà terra fina normale, e di metà terra vecchia servita alla coltivazione forzata.

Assodato alquanto sul letto questo miscuglio, si ricopre con uno strato del letame suddetto.

Dopo 15 o 20 giorni cominciano a spuntare i funghi. Sviluppati che siano per toglierli si alza delicatamente la copertura.

Eccomi al termine del mio lavoro; il farlo giovare o no sta nei lettori. Lo divulghino, lo spieghino se in certi punti è oscuro, e un po' di bene spero lo farà.

FINE

INDICE

PARTE PRIMA

ORDINE DEI FUNGHI.

PARTE SECONDA

DI 58 FUNGHI ITALIANI

PARTE TERZA

CATALOGO
DELLE
OPERETTE AGRICOLE
DEI SIGNORI FRATELLI
MARCELLINO E GIUSEPPE RODA
DA TORINO

Vendibili presso la Società

L'UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE TORINESE

Via Carlo Alberto, N° 33, casa Pomba.

E PRESSO I PRINCIPALI LIBRAI

MANUALE DELL' ORTOLANO contenente la COLTIVAZIONE ORDINARIA E FORZATA delle PIANTE D'ORTAGGIO. — Opera ornata di 212 incisioni in legno, disegnate dagli autori. — Un grosso volume in-8° L. 5.

CORSO teorico-pratico sopra la Coltivazione e Potatura delle principali PIANTE FRUTTIFERE. — Terza edizione, riveduta e ampliata; Opera ornata di 204 incisioni in legno disegnate dagli autori. — Un bel volume in-8° L. 5.

CALENDARIO DEI GIARDINIERI ossia indicazione mensile per ogni genere di lavori di giardinaggio. Opera ornata di 52 incisioni. — L. 2.

NOZIONI SULLA ARBORICOLTURA per uso delle Scuole elementari rurali, con molte incisioni intercalate nel testo. — Un bel volumetto, seconda edizione. Cent. 80.

MANUALE sulla coltivazione degli ANANASSI e sulla costruzione e riscaldamento dei Cassoni e delle Serre. Opera ornata di 58 incisioni disegnate dall'autore. — Un bel volume. L. 2, 50.

DELLE ROSE. Loro principali specie e varietà. Loro moltiplicazione e decorazione pei giardini. Con 16 incisioni intercalate nel testo. — Un volumetto. Cent. 80.

BREVI ISTRUZIONI sul modo di costrurre le ARNIE ECONOMICHE, per coltivare le Api e ricavare il miele senza ucciderle, con incisioni dimostrative. — Seconda edizione. — Cent. 60.

COLTIVAZIONE naturale e forzata degli SPARAGI. — Seconda edizione con aggiunte, adorna di 18 incisioni intercalate nel testo. — Cent. 60.

IL RABARBARO introdotto nell'Economia domestica. Sua coltivazione e modo di prepararlo. — Seconda edizione, con incisioni. — Cent. 50.

ALMANACCO DEL VIGNAIUOLO contenente tutte le operazioni che riguardano la COLTIVAZIONE DELLA VITE, coll'indicazione dei lavori mensili da farsi nella Vigna. Seconda edizione con incisioni. - Cent. 60.

ALMANACCO DELL'ORTOLANO contenente la indicazione mensile dei lavori da farsi alle PIANTE D'ORTAGGIO, con molte incisioni. — Cent. 60.

ALMANACCO DEL FRUTTICOLTORE contenente l'indicazione mensile dei lavori da farsi alle principali PIANTE FRUTTIFERE, con incisioni nel testo. — Cent. 60.

ALMANACCO DEL FLORICOLTORE contenente l'indicazione mensile dei lavori da farsi nei giardini all'aria libera, alle piante d'aranciera e dei cassoni, ornato di molte incisioni nel testo. — Cent. 60.

MANUALE sulla coltivazione ordinaria e forzata dei MELONI. Cent. 60.

La Società Editrice tiene ancora non poche altre opere utilissime all'agricoltore ed al possidente di campagna. Si trovano notate nel suo *Catalogo generale*, il quale si spedisce franco a chiunque ne faccia ricerca.